Manual de uso e instalação

Forno elétrico

Estimado(a) Cliente,

Parabéns por ter adquirido um aparelho da nossa marca e agradecemos a sua preferência.

Para facilitar a utilização do seu novo equipamento, redigimos um manual detalhado; para ajudá-lo a familiarizar-se com o mesmo. Recomendamos ler atentamente antes de iniciar o uso de seu forno.

Verificar primeiro se o aparelho foi entregue em perfeito estado. Em caso de danos ocorridos durante o transporte, favor contactar imediatamente a loja de compra. Encontrará o contato na nota fiscal que lhe foi entregue no ato da compra.

Desejamos que tenha muito prazer ao utilizar o nosso novo aparelho.

Ligação

A ligação deve ser realizada segundo as instruções que constam no capítulo «Ligação à rede elétrica» e de acordo com as regulamentações e normas em vigor. Deverá ser realizada exclusivamente por um profissional qualificado.

Informações

A etiqueta com as características do equipamentos, encontra-se na parte interna do forno.

Instruções de segurança 3
Descrição do aparelho 4
Painel de comandos – tela de toque 5
Comandos do forno 6
Preparo dos alimentos 24
Limpeza e manutenção 35
Garantia e rmanutenção 41
Embutimento e ligação 42
Características técnicas 45

Instruções de segurança

- Por medida de segurança, o aparelho deve ser embutido e ligado à rede elétrica exclusivamente por um profissional qualificado.
- As intervenções e reparações efetuadas por pessoas não qualificadas podem provocar ferimentos ou danificar o aparelho. Mandar reparar o aparelho por um profissional qualificado.
- Aviso: o risco de queimadura deve ser avisado especialmente para as crianças e para pessoas que não têm consciência do perigo. Impedir os mais jovens de se aproximarem do aparelho vigiar os maiores quando o utilizam.
- Aviso, risco de queimaduras: as resistências, o forno e os seus acessórios podem estar excessivamente quentes quando o aparelho está em serviço. Proteger-se com um panos de mão e usar luvas de cozinha quando manipular utensílios ou pratos quentes. Tomar todas as precauções necessárias para evitar queimar-se.
- Se utilizar outros aparelhos elétricos em pró imos do ambiente de cozimento, veri ficar se o cabo elétrico não está bloqueado entre a parte interna do forno e a porta, pois pode dani ficá-la e provocar um curto-circuito. Manter os cabos elétricos dos outros aparelhos a uma distância razoável.
- Nunca limpar o forno com um aparelho de pressão ou a vapor, pode provocar um curto-circuito.
- Preste uma especial atenção ao preparar os alimentos no forno. Assar pães, a grelha, e toda a parte interior do forno estão muito quentes devido as altas temperaturas, porém o uso de luvas de proteção é recomendado.
- Quando o forno está em serviço, a porta fica quente. Para aumentar a protecção e reduzir a temperatura da parte externa, um terceiro vidro foi integrado na porta (Apenas em alguns modelos).
- Não cobrir o forno com uma folha de alumínio e evitar colocar os pratos ou as formas diretamente na base. Ao impedir o ar de circular, a folha de alumínio prejudica o preparo correto dani ficar o revestimento esmaltado do interior do forno (Eco Clean).
- As dobradiças da porta do forno podem deteriorar-se no caso de sobrecarga. Não colocar recipientes pesados quando estiver aberta, e não pressionar quando limpar o interior do forno. Tirá-la antes de iniciar a limpeza (ver o capítulo Desmontagem e remontagem da porta do forno). Não deve subir em cima da porta nem sentar-se – especialmente as crianças.
- Este aparelho é fabricado segundo as normas de segurança em vigor. No entanto, recomenda-se às pessoas com capacidades físicas, motoras ou mentais reduzidas ou para pessoas sem experiência ou sem conhecimentos su ficientes, de serem auxiliadas por alguém com competência para utilizar o aparelho. A mesma recomendação aplica-se aos menores.

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de coleta seletiva para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrônico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorreto do produto. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contate os serviços municipais locais, ou o centro de coleta seletiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Uso previsto

Este aparelho foi previsto para um uso doméstico. Qualquer outra utilização é inadequada.
O funcionamento do forno encontra-se descrito detalhadamente a seguir.

(apenas em alguns modelos)

Interruptor de segurança implantado na porta

A porta está equipada de um interruptor de segurança que desativa o aquecimento e o ventilador quando se abre a porta durante o funcionamento do forno e volta a colocar o aquecimento em funcionamento quando se fecha.

Ventilador de resfriamento

Este aparelho está equipado de um ventilador integrado que resfria a cavidade e o painel de comando.

Funcionamento prolongado do ventilador de resfriamento

O ventilador funciona ainda durante um momento após o desligamento do forno para acelerar o resfriamento do aparelho.

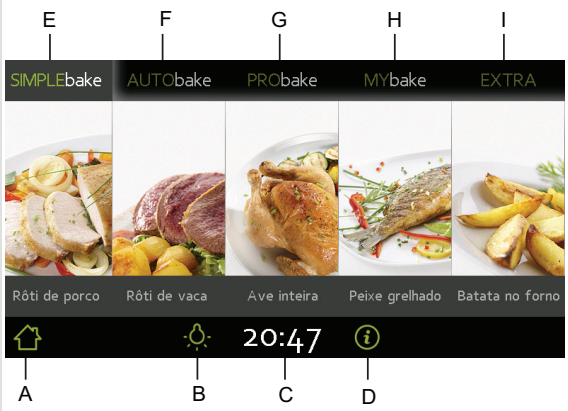
Descrição do aparelho

A ilustração representa um dos modelos disponíveis. Este manual foi redigido para vários modelos com características diferentes ; portanto possível que descreva funções e equipamentos que o seu aparelho não possui.

1. Painel de comandos
2. Puxador
3. Porta

329397

Painel de comandos – Ecrã táctil



- O campo em verde ou em laranja indica o ajuste selecionado.
- Desloque no menu deslizando o dedo para cima ou para baixo, para a direita ou para a esquerda.
- Para obter informações sobre o menu no qual se encontra, toque na tecla INFO (D).

⏻	Ligar/Desligar
🔑	Segurança crianças
A	Voltar ao menu principal
B	Iluminação do forno
C	Relógio
D	INFO
Menus do forno	
E	SIMPLEbake (cozimento SIMPLES)
F	AUTObake (cozimento AUTO)
G	PRObake (cozimento PRO)
H	MYbake (MINHAS receitas)
I	EXTRA (funções complementares)
J	Voltar ao menu anterior
K	Voltar ao menu anterior
L	Guardar e editar receitas utilizador
M	Início / Fim das operações
✓✓	Validação dos ajustes

329397

Comandos do forno

Antes da primeira utilização

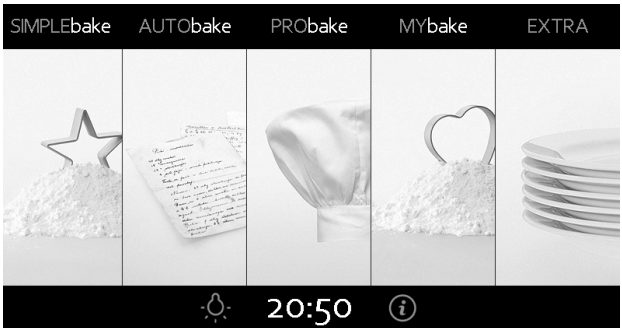
- Esvazie completamente o forno de todos os seus acessórios e lave-o com água morna e detergente neutro. Não utilize nenhum produto abrasivo.
- Durante a primeira utilização, o forno pode liberar um odor desagradável de um produto novo. É normal, mas ventile bem a cozinha!

Dicas para a utilização do forno

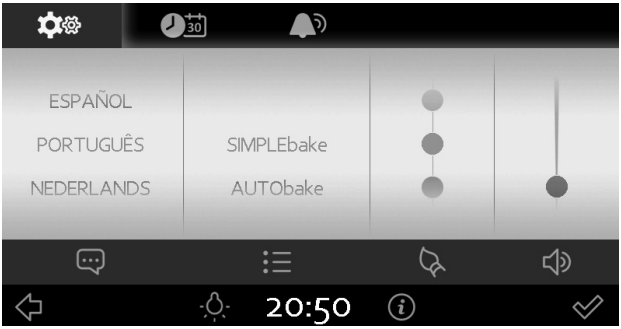
- Utilize de preferência pratos de cores escuras, esmaltados ou com revestimento de silicone, porque são excelentes condutores de calor.
- Pré-aquecer apenas o forno se estiver indicado na receita ou nas tabelas de cozimento que constam neste manual.
- O pré-aquecimento de um forno vazio consome muita energia. Pode-se economizar preparando vários pratos, um após o outros porque o forno estará pré-aquecido.
- Pode-se também desligar o forno 10 minutos antes do fim do cozimento para utilizar o calor residual.

Ligar o aparelho

Quando o aparelho for ligado pela primeira vez à rede elétrica, a tela acende-se. Aparece o menu **RELÓGIO** e **SELEÇÃO DO IDIOMA** (ver os capítulos Seleção do idioma e Ajuste do relógio). Para ligar o aparelho, toque na tecla **Ligar/Desligar** (⏻). A hora do dia aparece. Toque na tela para abrir o menu principal..



Selecionar o idioma



Se o idioma no qual as mensagens apresentadas na tela não convier, pode-se escolher outro. Selecione o menu RELÓGIO no menu principal. Toque no ícone (⚙)para escolher outro idioma. Aparece uma lista; deslize o dedo para cima ou para baixo para mostrar a lista dos idiomas. Valide a sua escolha tocando no ícone (✓).

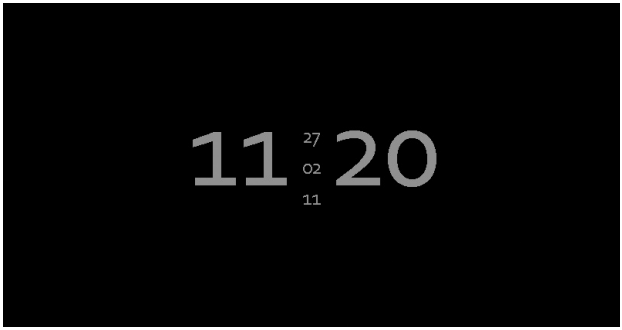
Este menu é utilizado também para ajustar os seguintes parâmetros:

- **tema cor da visualização** (verde ou laranja),
- **volume do alarme sonoro** (forte, normal, mudo),
- **escolha do menu de recepção**: SIMPLEbake (cozimento SIMPLE), AUTObake (cozimento AUTO), PRObake (cozimento PRO), MYbake (as MINHAS receitas), ou, por definição, o menu principal.

Acertar o relógio

Acerte o relógio após ter ligado o aparelho à rede elétrica pela primeira vez, ou após tê-lo deixado desligado durante um longo período (mais de uma semana). Para acertar hora do relógio, toque no RELÓGIO (centro da tela, embaixo). Selecione as horas, minutos, o dia, o mês e o ano. Valide os seus ajustes tocando no ícone (✓).

329397



Se não tocar na tela durante 5 minutos, a iluminação apaga-se automaticamente e o relógio aparece (em modo visualização da hora, o consumo elétrico é superior a cerca de 3 W ao consumo em modo Desligar).

Comandos do forno

Para preparar os alimentos, existem dois métodos de utilização do forno:

A) SELEÇÃO DO TIPO DE ALIMENTO – **SIMPLEbake** (cozimento SIMPLE) e **AUTObake** (cozedura AUTO)

B) SELEÇÃO DO MODO DE COZIMENTO – **PRObake** (cozimento PRO)

A) SELEÇÃO DO TIPO DE ALIMENTO

⚠ **As imagens da tela podem ir para a direita e para a esquerda.**

SIMPLEbake (cozimento SIMPLE)

Este método é indicado ao cozimento simples de alguns pratos com ajuste automático da quantidade de alimentos, do grau de cozimento (bem passado, mal passado, etc.), e da hora do término do cozimento. Este programa possui as novas categorias de pratos que são preparados com mais frequência.

AUTObake (cozimento AUTO)

Com este método, deve-se primeiro de selecionar o tipo de alimento, e depois a quantidade, o grau de cozimento (bem passado, mal passado, etc.), e o término do cozimento. Este programa propõe uma escolha de 65 receitas pré-ajustadas ilustradas por fotos. Estas preparações foram selecionadas por chefs, cozinheiros e nutricionistas.

Início do cozimento

- Toque no tipo de alimento desejado: abrirá desta forma um menu que mostra os valores pré-ajustados na cor que escolheu (verde ou laranja).
- Pode-se colocar os seus próprios ajustes para a quantidade, o grau de cozimento, o término de cozimento ou o início programado (ver o capítulo Funções do programador).

⚠ **Pode-se tocar na foto de qualquer prato selecionado para ver a descrição do preparo; se tocar no campo "dicas", os ingredientes e o modo de cozimento aparecem para a receita escolhida.**

- Para mostrar os detalhes de cozimento recomendados automaticamente pelo programa, toque no ícone do ajuste manual ( )
- Se os ajustes visualizados não convierem, pode-se alterar (estas modificações não são permanentemente salvas; ver os capítulos Funções do programador e Cozimento em várias etapas – STEPbake).
- Toque em START para iniciar a cozimento (ouve-se um sinal sonoro rápido).

- Todos os ajustes estão indicados na tela. A última coluna mostra a temperatura do forno e o tempo de cozimento decorrido.Se quiser modificar os ajustes durante o cozimento, toque no ícone ( ) dando-lhe acesso aos dados de tempo restante e temperatura.
- Quando o cozimento terminar, ouve-se tocar um sinal sonoro intermitente; pode-se interromper tocando na tela ( ) , caso contrário, ele para automaticamente passado um minuto.
- O RELÓGIO e a TEMPERATURA atual do forno aparecem alternadamente ( ).

Nota

Alguns pratos que constam nos menus **SIMPLEbake** e **AUTObake** necessitam de um pré-aquecimento ( ).

- Quando toca na tecla **START**, aparece a mensagem seguinte na tela: **"PRÉ-AQUECIMENTO INICIANDO. AGUARDE ANTES DE COLOCAR O PRATO NO FORNO."**
- Quando acabar o pré-aquecimento, ouve-se tocar um sinal sonoro e aparece a seguinte mensagem: **"PRÉ-AQUECIMENTO TERMINADO. COLOQUE O PRATO NO FORNO."**

⚠ **Quando o pré-aquecimento é ajustado, não é possível utilizar a função Início programado.**

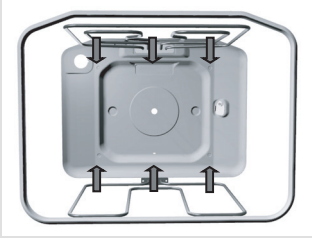
B)SELEÇÃO DO MODO DE COZIMENTO

PRObake (cozimento PRO)

Utilize este método para preparar qualquer tipo de prato com diversas quantidades de ingredientes. Neste caso, escolha manualmente o modo de cozimento, a temperatura do forno, a duração de cozimento, a hora do término do cozimento e eventualmente o pré-aquecimento.

⚠ **Com este método, é igualmente possível modificar todos os ajustes quando o cozimento está em curso.**

Modos de cozimento disponíveis

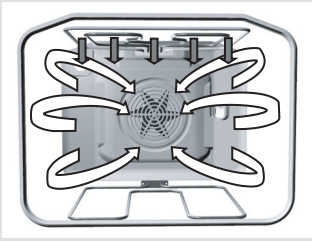


Convecção natural
O calor das resistências da placa e de abóbada é repartido uniformemente no interior do forno. O cozimento das carnes ou dos bolos apenas é possível num único nível..
Temperatura pré-ajustada: 200°C

Grelhador duplo
A resistência de abóbada e a resistência de infravermelhos funcionam simultaneamente. O grelhador de infravermelhos instalado na parte superior do forno irradia diretamente o calor. O funcionamento simultâneo da resistência de abóbada permite aumentar o efeito do calor e utilizar da melhor forma toda a superfície da grelha. Este modo é indicado ao cozimento de carne em fatia como os bifes, costeletas de vitela, costeletas, etc.
Temperatura pré-ajustada: 240°C

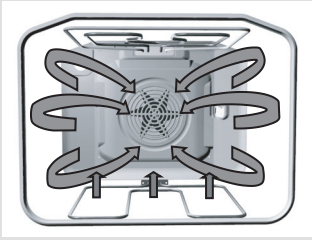
Grelhador

Apenas a resistência de infravermelhos está ativada (que funciona igualmente com a resistência da abóbada em modo Grelhador duplo). Utilizar esta função para grelhar pequenas quantidades de sanduiches, salsichas ou pão.
Temperatura pré-ajustada: 240°C



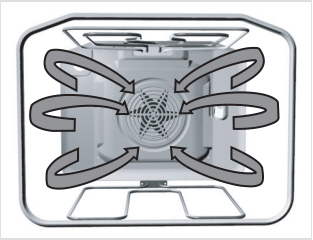
Grelhador e ventilador

O grelhador de infravermelhos e o ventilador funcionam simultaneamente. Este modo é especialmente adaptado ao cozimento de grandes pedaços de carne e de aves, em um único nível. É recomendado para os gratinados.
Temperatura pré-ajustada: 170°C



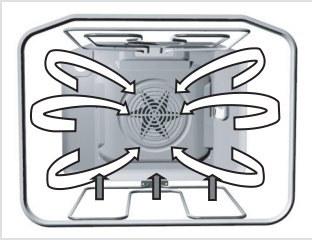
Calor rotativo com placa

A resistência de placa funciona ao mesmo tempo do que o ventilador e a resistência circular. Este modo é especialmente bem adaptado ao cozimento de pizzas. Indicado também para assar massas densas ou que contém muito líquido, bolos de frutas soufflés de queijo.
Temperatura pré-ajustada: 200°C



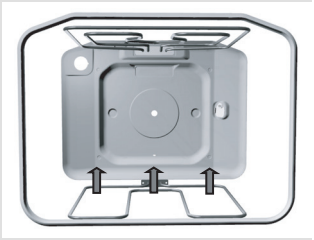
Calor rotativo

A resistência circular e o ventilador funcionam simultaneamente. O ventilador situado no fundo do forno faz circular o calor ao redor do alimento do bolo, o é calor emitido pela resistência circular. Este modo é indicado ao cozimento de carnes ou dos bolos em vários níveis. A temperatura deve ser mais baixa que no modo de cozimento convencional.
Temperatura pré-ajustada: 160°C



Placa e ventilador

A resistência da placa funciona ao mesmo tempo que o ventilador. Este modo é indicado para massas finas fe à esterilização de potes de conservas de frutas e legumes. Utilizar a primeira guia e não colocar o prato ou a forma muito alto para que o ar quente possa circular por cima.
Temperatura pré-ajustada: 160°C



Placa / Aqua Clean

O calor provém apenas da resistência da placa.

Escolher este modo quando quiser preparar o fundo dos bolos (por exemplo massa densa com muito líquido ou tortas de frutas). Essa placa é utilizada para a limpeza do forno. Consultar o capítulo Limpeza e manutenção.

Abóbada

O calor provém apenas da resistência da abóbada.

Utilizar este modo de cozimento para dourar massas e carnes.
Temperatura pré-ajustada: 150°C

Pre-aquecimento ( )

- Utilize esta função para alimentos cujo o cozimento deve iniciar em um forno quente. Toque no ícone ( ) para ativar o pré-aquecimento.
- Quando tocar em **START**, aparecerá a seguinte mensagem na tela: **"O PRE-AQUECIMENTO COMEÇA. AGUARDE ANTES DE COLOCAR O PRATO NO FORNO."**
- Quando acabar o pré-aquecimento, ouve-se tocar um sinal sonoro rápido e aparece a seguinte mensagem: **"PRÉ-AQUECIMENTO TERMINADO. COLOQUE O PRATO NO FORNO."** Depois, o programa continua o cozimento com os ajustes selecionados.

⚠ **Quando o pré-aquecimento é ajustado, não é possível utilizar a função Início programado.**

Seleção e ajuste da temperatura

- Após ter selecionado o modo de cozimento, toque na tela para escolher a temperatura do forno; pode ser ajustada entre 30° e 275°C (de acordo com o modo de cozimento selecionado) com intervalos de 5°C.

329397

- Após ter ajustado o modo de cozimento e a temperatura do forno, toque em **START** para iniciar o cozimento, ou escolha funções complementares (ver o capítulo Funções do programador).
- Todos os ajustes estão indicados na tela. A última coluna mostra a temperatura do forno e o tempo de cozimento decorrido.

Funções do programador

Ajuste da duração de cozedura

Esta programação permite-lhe ajustar o tempo durante o qual o forno vai aquecer, ou seja a duração do cozimento.
A duração do cozimento máximo é de 10 horas se a temperatura ajustada for superior a 120°C; será de 24 horas se a temperatura ajustada for inferior a 120°C.

- Toque no ícone relógio ( ) para acessar os ajustes do programador / **da duração** de cozimento.
- Ajuste a duração de cozimento desejado. A hora do término de cozimento correspondente aparece na tela.

- Toque **START** para iniciar o cozimento.

- O tempo de cozimento restante aparece no campo previsto. Quando a contagem decrescente chegar ao fim, o forno

apaga-se automaticamente (o cozimento terá terminado). Ouve-se então tocar um sinal sonoro intermitente; pode-se interrompê-lo tocando na tela, caso contrário ele para automaticamente após um minuto.

Ajuste do Início programado – combinação entre a duração de cozimento e o término do cozimento.

Esta programação permite associar dois ajustes: o tempo durante o qual o forno vai aquecer (duração de cozimento) e a hora à qual será desligado (término do cozimento). A hora do término de cozimento pode ser ajustada com antecedência de 24 horas no máximo.

- Verifique se o relógio do forno está correto.
- Ajuste a duração de cozimento (ver o capítulo Ajuste da duração de cozimento).
- A soma da hora atual e da duração de cozimento aparece automaticamente. Ajuste a hora do término de cozimento desejado.
- Toque em START para ligar o forno. Ele vai ligar automaticamente na hora pré-definida. O forno desliga extamente na hora do término do cozimento ajustado. Ouve-se tocar um sinal sonoro, toque na tela para desligar no ícone (✓), caso contrário ele desliga passado um minuto.

Com esta programação, pode-se ajustar a seguinte função:

Manter quente (≀≀≀)

- A função Manter quente inicia-se quando o cozimento terminou. Quando o tempo de cozimento ajustado anteriormente chega ao fim, ouve-se tocar um sinal sonoro rápido. Depois, o forno vai manter uma temperatura de 70°C durante 3 horas.

Cozimento em várias etapas – STEPbake

Pode-se utilizar **STEPbake** (Cozimento por ETAPAS) como uma extensão do menu PRObake (cozimento PRO). Esta função permite-lhe selecionar manualmente todos os parâmetros e combinar várias etapas num único programa de cozimento. Ao escolher o modo de cozimento, a temperatura do forno e a duração, você poderá preparar os alimentos exatamente ao seu gosto.

- Toque no campo **STEPbake** para mostrar os campos das seguintes 3 etapas: **Step 1 (etapa 1), Step 2 (etapa 2), Step 3 (etapa 3).**
- Toque no campo Step 1 (etapa 1) para acessar os ajustes do modo de cozimento, da temperatura do forno e da duração de cozimento.
- Se quiser que após o término do cozimento o forno continue com com outra combinação de ajustes, toque em Step 2 (etapa 2) para programar a segunda série de ajustes e continue da mesma forma para Step 3 (etapa 3) (ADD STEP - ADICIONAR ETAPA).

- Toque em **START** para ligar o forno. O aparelho liga-se imediatamente com os ajustes da etapa 1. Quando decorrer o o tempo de cozimento da etapa 1, os ajustes da etapa 2 serão cam ativados, e os da etapa 3 se já tiverem sido ajustados. O forno termina o cozimento na hora definida e ouve-se tocar o sinal sonoro; para interrompê-lo, toque na tela, caso contrário ele para automaticamente passado 1 minuto.

Desligar o cozimento

O cozimento pode ser interrompido de duas formas diferentes:

- Toque em **STOP** para desligar o forno. Aparece o menu de ajuste; pode-se modificar os ajustes, depois toque em **START** para iniciar um novo cozimento.

Por medida de segurança, o forno para automaticamente de aquecer após um determinado tempo:

⚠ **-passados 10 horas se a temperatura ajustada for superior a 120°C;**

⚠ **-passados 24 horas se a temperatura ajustada for inferior a 120°C.**

Funções complementares – EXTRA

Toque no campo EXTRA para ajustar as funções complementares.

Limpeza

A temperatura é pré-ajustada a 70°C. Coloque 600ml de água em uma bandeja e coloque-a na grade inferior. Passados 30 minutos, os resíduos alimentares secos das paredes esmaltadas amolecem e pode removê-las facilmente com uma esponja úmida.

Descongelamento

O ar circula sem as resistências funcionarem. Apenas o ventilador fica ativo. Esta função serve para o descongelamento lento dos alimentos congelados.

Pré-aquecimento rápido

- Utilize esta função quando quer pré-aquecer o forno o mais rápido possível a uma determinada temperatura. Esta opção não é indicada ou cozimento de alimentos.
- Quando o forno atinge a temperatura ajustada, o pré-aquecimento acaba e emite um sinal sonoro; para desligar, toque na tela, caso contrário ele desliga automaticamente após um minuto.
- A partir desta fase, o forno está pronto a iniciar o cozimento de acordo com os ajustes definidos.
- Temperatura pré-ajustada para o pré-aquecimento: 160°C. Ajuste máximo: 275°C.

329397

Manter quente

- Pode-se utilizar esta função para manter os pratos quentes que acabou de cozinhar.
- Pode-se ativá-la durante o cozimento; neste caso, o forno vai manter a temperatura em 70°C durante três horas após o final do cozimento.

Aquecimento dos pratos

- Esta função é muito prática para pré-aquecer a louça de serviço (pires, pratos pequenos, taças) para que os alimentos fiquem quentes durante mais tempo.
- Temperatura pré-ajustada: 60°C. Ajuste máximo: 80°C.

Iluminação interior

A iluminação acende-se automaticamente quando a porta é aberta (interruptor da porta) ou logo que o forno comece a funcionar. Alguns modelos estão equipados de duas lâmpadas: uma em cima da parede traseira, e outra no meio da parede lateral direita. Se necessário, pode desligar a iluminação ou voltar a ligar tocando no ícone ( ).

Segurança crianças

- Utilize esta função para evitar qualquer intervenção indesejável no painel de comandos.
- Para ativar esta função, toque na tecla ( ) e mantenha o dedo em cima durante três segundos. Ouve-se tocar um sinal sonoro rápido e a tecla acende-se.
- Depois, todos os comandos ficam bloqueados, exceto LIGAR/DESLIGAR e SEGURANÇA CRIANÇAS.
- Para desativar a Segurança Crianças, toque novamente na tecla ( ).

Indicador sonoro - timer

Utilize esta opção, independentemente do funcionamento do forno, se desejar ter aviso numa determinada altura. O ajuste máximo da contagem decrescente é de 8 horas.

- Para acessar ao ajuste do indicador, toque primeiro no ícone RELÓGIO. Toque no ícone ( )para ajustar a hora à qual quer ser avisado, e valide tocando no ícone ( ). A hora do dia e a hora do aviso aparecem alternadamente no relógio.
- Pode desativar o indicador sonoro toque em RELÓGIO. Para eliminar o alerta, toque no ícone ( ).

Ajustes memorizados – Mybake (as MINHAS receitas)

Guardar e editar as receitas do utilizador

Este menu permite preparar as suas receitas conforme o seu gosto, retomando sempre os mesmos ajustes e as mesmas etapas. É possível guardar na memória do forno o programa personalizado que criou e ativá-lo sempre que precisar. Este menu oferece-lhe

10 categorias de alimentos (carne, peixe, legumes, pão, etc.) e podem ser guardadas em cada categoria até 15 pratos e combinações de ajuste.
Pode-se guardar as receitas favoritas a partir dos menus SIMPLEbake (cozimento SIMPLES) e AUTObake (cozimento AUTO) mas também salvar todos os pratos para os quais você encontrou as melhores combinações de ajustes com as funções PRObake (cozimento PRO) e STEPbake (cozimento por ETAPAS).

- Em cada menu, quandoaparecer o ícone ( )a receita pode ser gravada.
- Toque nas letras que melhor lhe convier para dar um nome à sua receita na categoria de pratos visualizados no topo da tela. O nome pode ter 16 caracteres no máximo. Para eliminar um carácter, toque no ícone (←) situado no canto superior à direita. Valide o nome que introduziu tocando no ícone (✓).

- Para eliminar uma receita, toque no ícone (⊗).

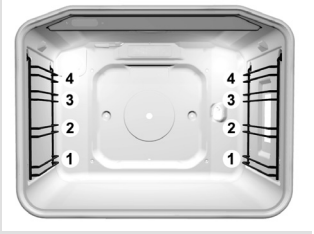
Utilização das suas receitas pessoais

⚠ **As opções de receitas podem passar para a direita e para esquerda.**

329397

Pode-se a qualquer momento ativar as receitas favoritas que guardou anteriormente na memória. A lista pode conter 120 no total. Para selecionar e iniciar a sua combinação de ajustes, toque no campo MYbake (as MINHAS receitas).

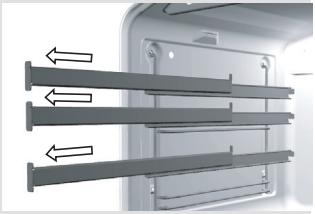
Níveis de cozimento (alguns os modelos)



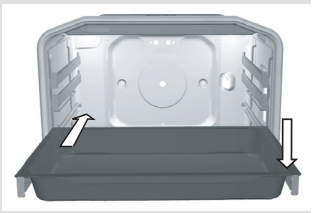
- Os acessórios do forno (grelha, formas rasas e fundas, forma de vidro) podem ser inseridas em quatro níveis diferentes.
- As corrediças são numeradas de baixo para cima.
- O nível adaptado ao cozimento de diferentes alimentos está indicado nas tabelas de cozimento mais à frente neste manual.
- Segundo o modelo do forno, as corrediças podem ser em guias ou ou telescópicas. As corrediças telescópicas (total ou parcialmente extraíveis) que se encontram nos 2º, 3º e 4º níveis. Se o seu forno estiver equipado de corrediças em guias, inserir sempre a grelh e as formas nas corrediças.

Corrediças telescópicas extensíveis (alguns modelos)

As corrediças telescópicas (total ou parcialmente extensíveis) estão ilocalizadas nas paredes laterais direita e esquerda do forno, nos três níveis: o segundo, o terceiro e o quarto a de baixo para cima.



De acordo com os modelos do forno, existem três jogos diferentes de corrediças telescópicas:
- três pares de corrediças parcialmente extensíveis,
- um par de corrediças totalmente extensíveis e dois pares de corrediças parcialmente extensíveis,
- três pares de corrediças totalmente extensíveis.

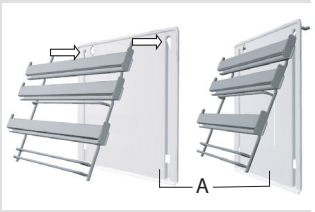


⚠ **As corrediças e os outros acessórios ficam muito quentes durante o cozimento. Indicamos o uso de luvas de cozinha quando for manipular.**

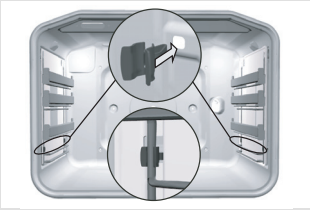
- Para inserir a grelha, as formas esmaltadas e a forma de vidro nas corrediças, primeiro puxar um par de corrediças (esquerda e direita) fora do forno.
- Pousar a grelha ou as formas nas duas corrediças, e em seguida empurrar o conjunto no interior do forno, até o fundo. Apenas fechar a porta quando as corrediças telescópicas estiverem completamente dentro do forno.

Paredes removíveis de esmalte EcoClean fáceis de limpar

As paredes removíveis de esmalte EcoClean, simultaneamente ecológico e econômico, são muito fáceis de limpar e impedem as que a gordura atinja as paredes internas do forno.

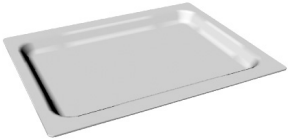


As paredes removíveis EcoClean instalam-se da seguinte forma:
- Retirar o encaixe das guias telescópicas ou fixas (ver o capítulo Desmontagem das corrediças).
- Encaixe as corrediças nas paredes paredes removíveis de esmalte EcoClean. Depois, puxar para cima introduzindo os ganchos nos orifícios perfurados das paredes irremovíveis do forno e puxe para baixo.



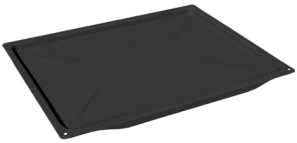
Quando instalar as corrediças telescópicas totalmente extensíveis e as paredes removíveis EcoClean, colocar nos orifícios inferiores situados nas paredes irremovíveis do forno os clipes fornecidos e inserir os apoios das guias netes clipes. Estes servem para manter a guia em seu lugar.

Acessórios (alguns os modelos)



A bandeja de vidro é indicada para o cozimento de massas, mas também pode ser utilizada como prato de serviço.

A grelha suporta os pratos ou as bandejas que contêm os alimentos que serão preparados. Pode-se grelhar alimentos diretamente na grelha, sem a necessidade de usar uma bandeja, indicamos que seja colocado em baixo uma bandeja coletora de gorduras.



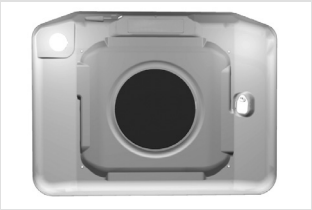
Forma esmaltada rasa indicada para o preparo de bolos.

Bandeja esmaltada funda indicada para o preparo de grandes pedaços de carnes e de bolos contendo muito líquido. Pode-se utilizar como coletora de gordura dos alimentos que serão preparados diretamente na grelha.

⚠ **Não é possível colocar a bandeja funda no primeiro nível da guia (de baixo para cima).**

A parede traseira do forno está revestida de uma **placa catalítica** que deve ser desmontada ou substituída exclusivamente por um profissional qualificado.

Filtro antigordura (alguns modelos)



O filtro antigordura situado na parede traseira no fundo do forno protege o ventilador, a resistência circular e as paredes do forno dos salpicos da gordura. Inserir sempre o filtro durante o cozimento de carne e quando utilizar o grelhador, mas removê-lo para o cozimento de masas e bolos. A utilização do do filtro durante o cozimento dos bolos pode provocar péssimos resultados.

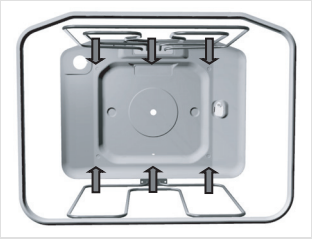
Cozimento dos alimentos

Cozimento de massas

- Para as massas, utilizar os modos de cozimento , ou (o modo que selecionar depende do modelo do seu forno).
- Quando preparar bolos, retirar sempre o filtro antigordura.

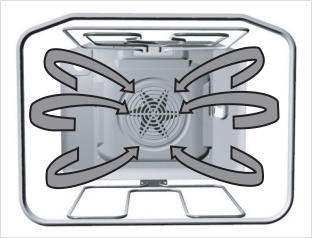
Dicas

- Quando for preparar bolos, seguir corretamente as intruções sobre a escolha das guias, temperatura e o tempo de preparo fornecidas nas tabelas de cozimento de massas.
  Não se prender com experiências anteriores, pois as indicações que constam nossas tabelas forma especialmente adaptadas para este forno.
- Se não encontrar o bolo que deseja preparar, consultar as indicações de um bolo similar.



Cozimento em convecção natural

- O cozimento é possível apenas em um único nível.
- A convecção natural é indicada ao preparo de todos os tipos de bolos e pães.
- Utilizar formas de cores escuras. As formas claras refletem o calor e os bolos não ficam dourados. Colocar sempre as formas na grelha. Retirá-la se utilizar a forma que acompanha o aparelho.
- O Pré-aquecimento diminui o tempo de cozimento. Não colocar o bolo enquanto o forno não estiver na temperatura adequada, ou seja quando o indicador luminoso vermelho se apaga.



Cozimento em calor rotativo

O calor rotativo é indicado ao preparo simultâneo em vários níveis, e especialmente para bolos individuais na forma de massas. Recomenda-se pré-aquecer o forno e utilizar as as guias n°2 e 4. O calor rotativo está adaptado ao cozimento - mas em um único nível - massas com muito líquido como tortas de frutas.

- Normalmente, a temperatura é mais baixa de que em convecção natural (ver a tabela de cozimento de massas).
- Pode-se preparar simultâneamente diferentes bolos se a temperatura exigida for mais ou menos idêntica.
- No entanto, o tempo de cozimento difere frequentemente de um nível para outro; portanto, quando preparar massas em dois ou até três níveis simultaneamente, deve-se retirar do forno aquele que ficou pronto primeiro (normalmente o de cima).
- Os bolos individuais, por exemplo os muffins, terão de ter o mesmo tamanho e a mesma espessura. Os bolos de espessuras desiguais assam de forma desigual.

- Se for preparar vários bolos ao mesmo tempo, pode-se provocar condensação na porta do forno.

Conselhos e truques para o cozimento das massas
O bolo está suficientemente assado?
Espetar um espeto de madeira na sua parte mais espessa. Se a massa não pegar no espeto, o bolo está assado. Pode desligar o forno e utilizar o calor residual.

O bolo baixou
Verificar a receita. Colocar menos líquido da próxima vez. Respeitar a duração da mistura da massa, especialmente se utilizar uma batedeira elétrica.

Os bolos não ficam douradinhos em baixo
Da próxima vez, utilizar uma forma de cor escura, ou colocá-la no nível inferior.

Os bolos moles, como o cheesecake, não estão suficientemente assados.
Da próxima vez, reduzir a temperatura e aumentar a duração de cozimento.

Observações na tabela de cozimento das massas
- As tabelas indicam uma faixa de temperatura: um valor mínimo e um valor máximo. Na primeira vez, selecionar a temperatura mais baixa. Pode sempre aumentá-la a seguir se o bolo não estiver suficientemente assado.
- A duração de cozimento é fornecida a título indicativo. Pode variar em função de diferentes condições.
- Os detalhes de cozimento mais adaptados para cada tipo de bolos aparecem em negrito.
- O asterisco (*) significa que é necessário pré-aquecer o forno.
- Se utilizar papel vegetal, verificar se o mesmo resiste às temperaturas elevadas.

Tabela de tempo de preparos com aquecimento superior e inferior ou com convecção - usando um único nível.

Tipos de preparos	N° da guia (a partir de baixo)	Temperatura (em °C)	N° da guia (a partir de baixo)	Temperatura (em °C)	Tempo de preparo (em min.)
Massas doces					
Bolo mármore, bolo formato anel	**1**	**160-170**	1	150-160	50-70
Bolo numa forma retangular	**1**	**160-170**	1	150-160	55-70
Bolo quadrado	1	160-170	2	**150-160**	45-60
Cheesecake	**1**	**170-180**	2	150-160	65-85
Bolo de frutas, massa areada	1	180-190	2	**160-170**	50-70
Bolo de frutas com calda	1	170-180	2	**160-170**	60-70
Pão-de-ló	**1**	**170-180**	2	150-160	30-40
Bolo com glacê	2	180-190	**2**	**160-170**	25-35
Bolo frutas, massa misturada	2	170-180	**2**	**150-160**	45-65
Bolo de cereja	2	180-200	**2**	**150-160**	35-60
Rocambole	2	180-190	**2**	**160-170**	15-25
Bolo massa fermentada	2	160-170	**2**	**150-160**	25-35
Bolo trançado/Catarina	2	180-200	**2**	**160-170**	35-50
Bolo de Natal	2	170-180	**2**	**150-160**	45-70
Strudel de maçãs	2	180-200	**2**	**170-180**	40-60
Rosquinha de forno (donuts)	1	170-180	**2**	**150-160**	40-55
Massas areadas					
Quiche Lorraine	1	190-210	**2**	**170-180**	50-65
Pizza	2	210-230	**2**	**190-210**	25-45
Pão	**2**	**190-210**	2	170-180	50-60
Pães de leite*	**2**	**200-220**	2	180-190	30-40
Bolos individuais					
Bolos secos (cookies)	2	160-170	**2**	**150-160**	15-25
Petits fours *	2	160-170	**2**	**150-160**	15-28
Pequenos bolos de massa fermentada (ex:. sonhos)	2	180-190	**2**	**170-180**	20-35
Pequenos bolos de massa folhada	2	190-200	**2**	**170-180**	20-30
Carolinas/Bombas	2	180-190	**2**	**180-190**	25-45
Soufflés					
Soufflé de arroz	**1**	**190-200**	2	180-190	35-50
Soufflé de queijo	**1**	**190-200**	2	180-190	40-50
Produtos congelados					
Strudel de maçã ou de queijo	2	180-200	**2**	**170-180**	50-70
Cheesecake	2	180-190	**2**	**160-170**	65-85
Pizza	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30
Batatas fritas assadas no forno	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35
Croquetes	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35

Nota: o nº da guia refere-se a forma ou grelha na qual serão colocadas as formas. A forma funda não deve ser colocada na primeira guia.

Tabela de preparo de massas utilizando calor inferior e convecção.

Tipo de pastelarias	N° da corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (em °C)	Duração de cozedura (em min.)
Cheesecake(750g de queijo)	2	150-160	65-80
Pizza* - massa fermentada	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine – massa areada	2	180-200	35-40
Torta de maçãs com glacê – massa fermentada	2	150-160	35-40
Bolos de frutas – massa de base	2	150-160	45-55
Strudel de maçã – massa folheada	2	170-180	45-65

Nota: o n° da guia indica a grelha na qual serão colocadas as formas de bolo.

Cozimento da carne

- Para a carne assada, utilizar os modos de cozimento e .
- Nas nossas tabelas de cozimento de carne, os detalhes para o melhor resultado estão em negrito.
- Durante o cozimento da carne, o filtro anti-gordura deve estar presente.

Dicas de louças para utilizar

- Utilizar pratos de cor clara, esmaltados ou de vidro, barro ou de fundição.
- Os pratos de aço inoxidável não são recomendados pois refletem em excesso o calor.
- Tampar o assado, ou envolve-lo com uma folha de alumínio: conservará o molho e o forno permanecerá mais limpo.
- Se o assado ficar descoberto, ficará pronto mais depressa.

Observações para o preparo da carne

- Na tabela de preparo da carne, encontrará indicações sobre o nº das corrediças a utilizar, a temperatura e a duração de preparo. Esta pode variar em função do peso ou da qualidade da carne e deve ser ajustada consequentemente.
- O cozimento no forno da carne vermelha, das aves e do peixe é apenas econômico a partir de 1 kg.
- Adicionar a quantidade de líquido que for necessário para que a gordura e o molho da carne não queimem no fundo do prato. Um assado que deve cozer por muito tempo precisa ser vigiado permanentemente e é necessário adicionar várias vezes líquido durante o preparo.
- Virar a carne no meio do preparo, principalmente se utilizar o prato multiuso. Recomenda-se portanto de começar o preparo virando a peça de carne ou a ave ao avesso.
- O preparo de grandes pedaços provoca frequentemente a formação de vapor, e a porta do forno pode ficar embaçada. É um fenómeno normal sem influência no funcionamento do

329397

aparelho. Limpar cuidadosamente a porta e o vidro quando o uso terminar.

- Não deixar resfriar os alimentos no forno fechado, evitará a formação de vapor.

Tabela de preparo de carne no forno com aquecimento superior e inferior e convecção - assar em um único nível.

Tipo de carne	Peso (g)	N° da guia (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	N° da guia (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de duração (min.)
Vaca						
Rôti de vaca	1000	**2**	**190-210**	2	180-190	100-120
Rôti de vaca	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	120-150
Rosbife	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	30-50
Rosbife bem passado	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	40-60
Porco						
Assado de porco	1500	2	180-190	**2**	**170-180**	140-160
Lombos de porco	1500	2	190-200	**2**	**170-180**	120-150
Lombos de porco	2000	2	180-200	**2**	**160-170**	150-180
Quartos de porco	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Rocambole	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Costelas de porco	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	100-120
Assado de carne picada	1500	**2**	**200-210**	2	170-180	60-70
Vitela						
Rolo de vitela	1500	**2**	**180-200**	2	170-190	90-120
Pernil de vitela	1700	**2**	**180-200**	2	170-180	120-130
Cordeiro						
Costelas de cordeiro	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Perna de carneiro	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Carne de caça						
Lombo de lebre	1500	**2**	**190-200**	2	180-190	100-120
Perna de cabrito	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Perna de javali	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Ave						
Frango inteiro	1200	2	190-200	**2**	**180-190**	60-80
Frango	1500	2	190-200	**2**	**180-190**	70-90
Pato	1700	2	180-190	**2**	**160-170**	120-150
Ganso	4000	2	160-170	**2**	**150-160**	180-200
Peru	5000	2	150-160	**2**	**140-150**	180-240
Peixe						
Peixe inteiro	1000	2	190-200	**2**	**170-180**	50-60
Soufflé de peixe	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	50-70

Nota: o nº da guia refere-se a forma ou grelha na qual serão colocadas as formas. A forma funda não deve ser colocada na primeira guia.

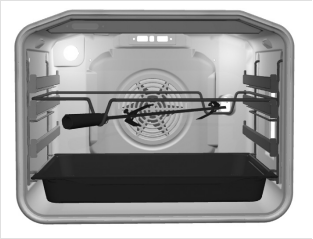
Cozimento no grelhador e gratinados

- Para se grelhar a carne, deve-se tomar muitos cuidados. Devido à temperatura elevada do grelhador infravermelho, as paredes do forno e os seus acessórios estão extremamente quentes. Usar luvas de cozinha e utilizar uma pinça de churrasco.
- Se for cortar a carne com um garfo, cuidado com a gordura quente que sairá dela. Para evitar as queimaduras, utilizar uma pinça de churrasco e proteger os olhos.
- Sempre vigiar o preparo, a carne pode queimar com facilidade devido à temperatura elevada.
- Não deixar que as crianças se aproximem do grelhador.
- Por eliminar a gordura contida nos alimentos, o grelhador é um modo de preparo muito saudável, principamente no preparo de linguiças, bifes e peixe (filé, escalopes e postas de salmão). Deixa a pele de aves com crocância e pode ser utilizado também para dourar e gratinar.

Dicas para uso da função Grill.

- Durante o uso do grelhador, a porta do forno deve permanecer fechada.
- Na tabela de preparo do grelhador, encontrará indicações sobre o nº das guias que devem ser utilizadas, a temperatura e tempo de preparo. Este pode variar em função do peso e da qualidade da carne; deverá ser ajustado.
- Durante o preparo com o grelhador, o filtro de gordura deve ser usado.
- O grelhador de infravermelhos – e a resistência superior em modo Grelhador duplo - deve ser pré-aquecido durante 5 minutos.
- Untar a grelha na qual serão colocados os alimentos.
- Colocar as fatias da carne na grelha e em seguida colocá-la na guia n° 4.
- Para recolher a gordura que vai escorrer, coloque uma bandeja na guia do nível inferior.
- Virar a carne no meio do preparo, mas indicamos grelhar um lado um pouco mais que o outro.
- Quando colocar pedaços maiores de carne, (frango, peixe), inserir a grelha no segundo nível e uma bandeja um pouco mais profunda no primeiro.
- Virar uma vez a carne no meio do preparo. Uma vez para as fatias mais finas. As mais grossas, necessitarão ser viradas várias vezes. Utilizar sempre uma pinça de churrasco para virar a carne e também evitar que o suco da carne não seja perdido.
- As carnes vermelhas cozinham mais rápidas que as carnes brancas (porco, vitela).
- Após cada utilização, limpar o grelhador, as paredes do forno e os seus acessórios para que a gordura não queime durante o uso seguinte.

329397



Preparo no espeto

(Apenas em alguns modelos)

- O combinado gira-espeto compõe-se de um espeto com cabo removível e dois garfos para fixar a carne.
- Para instalar o gira-espeto, colocar primeiro o suporte na corrediça n° 3 de baixo para cima.
- Colocar a peça a grelhar, já temperado, e colocar os garfos na frente e atrás do pedaço da carne. Após isso, apertar o parafuso.
- Apertar o cabo na parte superior do espeto. Empurrar a ponta do espeto no orifício situado no fundo do forno, à direita, e protegido por uma proteção rotativo. Colocar a parte da frente do espeto no apoio até que ele se encaixe e fique bem posicionada.
- Colocar uma bandeja funda para que recolha a gordura que vai escorrer da carne que está no gira-espeto.
- Ativar o gira-espeto escolhendo a posição »Grelhador duplo« ou »Grelhador«.
- Antes de fechar a porta do forno, retire a alça do gira-espeto.
- O grelhador de infra-vermelhos é acionado pelo termóstato e não funciona se a porta estiver fechada.

Tabela de preparo do grelhador duplo ou no grelhador de infravermelhos + ventilador

Tipo de alimento	Peso (g)	N° da guia (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Temperatura (°C)	Duração de preparo (min.)
Carne e salsichas					
4 bifes mal passados	180g/pç	4	240	-	14-16
4 bifes	"	4	240	-	16-20
4 bifes bem passados	"	4	240	-	18-21
4 escalopes de porco	"	4	240	-	19-23
4 costelas	"	4	240	-	20-24
4 escalopes de vitela	"	4	240	-	19-22
6 costeletas de carneiro	100g/pç	4	240	-	15-19
8 linguiças	100g/pç	4	240	-	11-14
3 fatias de bolo de carne	200g/pç	4	240	-	9-15
1/2 frango	600g	2	-	180-190	25 (1ª face) 20 (2ª face)
Peixe					
Postas de salmão	600	3	240	-	19-22
4 trutas	200g/pç	2	-	170-180	45-50
Pão					
6 fatias de pão branco	/	4	240	-	1,5-3
4 fatias de pão multicereais	/	4	240	-	2-3
Sanduiches tostados	/	4	240	-	3,5-7
Carne / ave *					
Pato *	2000	2	210	150-170	80-100
Frango *	1500	2	210-220	160-170	60-85
Porco assado	1500	2	-	150-160	90-120
Filete de porco	1500	2	-	150-160	120-160
Joelho de porco	1000	2	-	150-160	120-140
Rosbife	1500	2	-	170-180	40-80
Legumes gratinados**					
Couve-flor	750	2	-	210-230	15-25
Aspargos	750	2	-	210-230	15-25

Observações: o nº da guia diz respeito à grelha na qual você coloca a carne; na parte «carne /ave» o nº diz respeito bandeja, mas para o frango, está relacionado com a grelha.
Quando for assar a carne em um prato, verifique que este contenha líquido no fundo para não queimar. Vire no meio do preparo. Quando for preparar uma carne direto na relha, colocar uma bandeja na guia no nível inferior (1º nível se for pouco profunda, 2º nível se usar a bandeja profunda, ver CONSELHOS e DICAS para preparo no grelhador).

Recomendações para preparo de trutas: limpar a truta com papel absorvente. Rechear com alho, salsa, sal e pimenta. Untar a parte extena da truta e colocar direto na grelha. Não virar durante o preparo.

Notas

* Este tipo de carne pode ser preparado direto no gira-espeto (ver os dicas de preparo no gira-espeto)

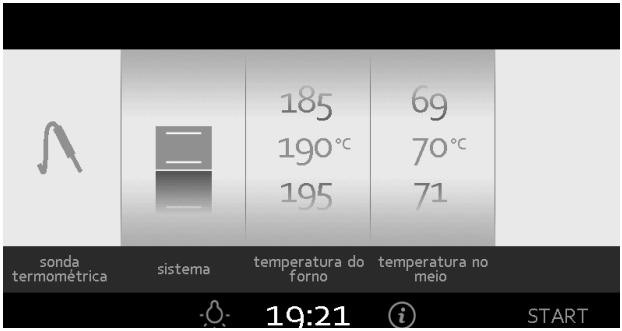
** Antes de colocar no forno, os legumes devem estar semi-cozidos. Cubra-os com molho Bechamel e queijo ralado. Coloque em uma forma de vidro refratária na grelha.

329397

Tabela de preparo no grelhador de infravermelhos

Tipo de alimento	Peso (g)	N° da guia (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Temperatura (°C)	Duração de preparo (min.)
Carne e linguiças					
2 bifes bem passados	180g/pç	4	240	-	18-21
2 costelas		4	240	-	20-22
2 escalopes de porco	180g/pç	4	240		18-22
4 linguiças	100g/pç	4	240	-	11-14
4 sanduiches tostados		4	240	-	5-7
Pão grelhado		4	240		3-4
3 trutas – na grelha	200g/pç	2	-	160-170	40-50
Frango – na grelha	1500g	2	-	160-170	60-80
Paletas porco – na bandeja profunda	1500g	2	-	150-160	120-160

Cozimento programado com a sonda de temperatura



- Esta programação permite ajustar a temperatura desejada no interior da carne. O ajuste é possível entre 30 e 99°C.
- O cozimento com a sonda de temperatura é ideal para as peças grandes de carne, se possível sem osso. O frango e o coelho não estão adaptados a este modo de cozimento.

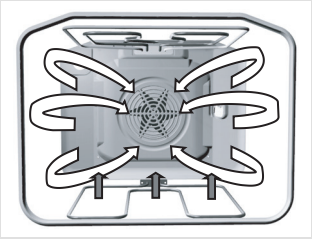
Temperaturas indicada para o interior da carne:
Rôti de porco: 85°C
Rôti de vaca: 80°C
Rôti de vitela: 75°C
Filet de vaca: 40-50°C

Procedimento de cozimento com a sonda de temperatura
- Ligue a sonda no forno, depois insira o termômetro até ao meio do pedaço de carne. A entrada para ligar a sonda encontra-se na entrada do forno, no canto superior à esquerda, no painel lateral. Está protegida por uma tampa metálica que é necessário remover para ligar e colocar no devido lugar após o uso.

- Selecione o modo de cozimento e a temperatura do forno.
- Toque em START para iniciar o cozimento. A sonda de temperatura começa a medir a temperatura no meio da carne.
- Durante o cozimento, pode-se modificar em qualquer momento o ajuste da temperatura do forno e da temperatura no meio que escolheu.
- Quando a temperatura programada é alcançada no meio da carne, o forno para e toca um sinal sonoro para o informar que o cozimento terminou.
- Desligue o forno, retire a sonda da carne, desligue-a e volte a colocar a tampa metálica no devido lugar.

⚠ **Verificar se a sonda não toca na resistência durante o preparo. Utilize exclusivamente a sonda de temperatura prevista para este forno.**

Conservas de frutas e legumes



Para a esterilização de potes de conservas, utilizar a resistência inferior e convecção.

Preparar os alimentos e os frascos como é usual. Utilize frascos de vidro com tampa vedado com borracha. Nunca utilizar frascos com tampas de roscas ou tampa de metal. Os frascos devem ter o mesmo tamanho, e devem conter mesmo tipo de alimentos que e deverá ser fechado hemérticamente. Pode-se colocar 6 frascos de um litro dentro do forno.

- Utilize apenas alimentos frescos.
- Colocar 1 litro de água quente (por volta de 70°C) no prato no prato multiuso profundo para produzir o vapor necessário. Colocar os frascos de forma a não tocar as paredes do forno Umidificar as vedações de borracha antes de colocar dentro do forno.
- Colocar o prato multiuso profundo com os frascos na guia do segundo nível de baixo para cima.
- Observar. Quando os alimentos começarem a ferver, seguir as instruções que constam na tabela abaixo.

329397

Tabela de conservas

Alimentos para conservar	Quantidade	170 - 180°C, até ebulição	Início da ebulição	Deixar descançar no forno
Frutos				
Morangos	6x1 litro	40 - 55 min.	Desligar o forno	25 min.
Frutas com caroço	6x1 litro	40 - 55 min.	Desligar o forno	30 min.
Compota	6x1 litro	40 - 55 min.	Desligar o forno	35 min.
Legumes				
Pepinos, pickles	6x1 litro	40 - 55 min.	Desligar o forno	30 min.
Feijões, cenouras	6x1 litro	40 - 55 min.	Continuar a 120°C 60 min	30 min.

A duração que consta na tabela é sugerida. O tempo de cozimento pode variar em função da temperatura ambiente, do número de frascos, quantidade e temperatura das frutas e legumes que serão conservados.. Antes de desligar o forno (para as frutas) ou de baixar a temperatura de cozimento (para alguns legumes), verificar se a ebulição começou nos frascos.
Importante: observar o início da ebulição no primeiro frasco.

Descongelar

- O ar que circula no interior do forno, acelera o descongelamento dos alimentos congelados.
- Esta função é indicada para massas, bolos, pães e frutas.
- Por razões de higiene, não descongelar no forno a carne ou a ave. Se possível, virar os alimentos de vez em quando para obter um descongelamento mais uniforme.

Limpeza e manutenção

Nunca limpar o forno com um aparelho de vapor ou de alta pressão.
Antes de iniciar a limpeza, desligar o aparelho da fonte da tomada e deixá-lo esfriar.

Frente do equipamento
Limpar as superfícies com um detergente líquido não abrasivo e uma esponja macia. Colocar um pouco de detergente na esponja, esfregar as manchas, em seguida enxaguar com água. Não aplicar o produto diretamente nas superfícies. Evitar os detergentes agressivos e abrasivos, objetos afiados e palhas de aço.

Superfícies de alumínio
Limpar estas superfícies com uma esponja macia e um detergente líquido não abrasivo indicado ao alumínio. Colocar um pouco do produto na esponja úmida, tirar as manchas, em seguida enxaguar com água. Não aplicar o produto diretamente no alumínio. Nunca utilizar detergentes abrasivos ou palhas de aço. Utilizar sempre produtos indicados para alumínios e seguir as instruções do fabricante. A superfícia de alumínio não deve entrar em contato com sprays de limpeza para fornos.

Aço Inox
(Apenas em alguns modelos)
Limpar as superfícies com um detergente leve e uma esponja macia. Não utilizar nenhum detergente abrasivo nem produto solvente que danifique o inox. Passar sempre no sentido do aço. Tirar o excesso com pano umido apenas com água.

Superfícies laqueadas ou plásticos.
(Apenas em alguns modelos)
Limpar os botões e o puxador com uma esponja macia e detergente líquido indicado para superficies lisas laqueadas. Pode-se utilizar detergentes indicados para este tipo de material, neste caso, seguir as instruções do fabricante.

AVISO: As superfícies acima mencionadas nunca devem entrar em contato com sprays de limpeza de fornos, pois estes são altamente abrasivos e podem danificar irreversivelmente as superfícies de acabamento dos fornos.

Interior do forno

- Pode-se limpar a parte interna do forno com produtos indicados (detergentes, sprays para fornos) apenas quando não está muito sujo.
- Para as limpezas diárias (após cada utilização), recomenda-se o procedimento seguinte: Colocar 600ml de água na bandeja funda e colocá-la na guia mais baixa possível. Tocar a tecla (O) e depois Start/Stop. Passados 30 minutos, os resíduos secos nas paredes esmaltadas amolecem e podem ser retirados com uma esponja úmida.

Para limpeza mais difícil, seguir as seguintes instruções:

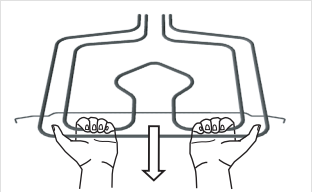
- Deixar o forno esfriar totalmente antes de limpar.
- Limpar o forno e os acessórios após cada utilização para evitar evitar que as manchas fiquem incrustadas.
- Os pingos de gordura nas paredes saem com facilidade com água quente e detergente enquanto o forno ainda está morno.
- Para limpar as manchas resistentes, utilizar os produtos indicados para fornos. Enxaguar com água limpa para remover qualquer resíduo do produto de limpeza.
- Nunca utilizar produtos abrasivos, como palhas de aço ou removedores de manchas.
- As superfícies laqueadas, aço inox ou de alumínio não devem entrar em contato com os sprays de limpeza de fornos, pois, isso pode danificá-los. Esse procedimento também é indicado para a sonda de temperatura (se o forno possuir) e para as resistências (parte superior e grelhador).
- Durante a compra de detergentes, pensar no meio ambiente e seguir as instruções do fabricante.

Camadas catalíticas do forno (Apenas em alguns modelos)

- O esmalte catalítico é frágil e sensível às limpezas, não é indicado o uso de produtos agressivos e objetos cortantes.
- O esmalte acelera a decomposição da gordura e de outras impurezas. Geralmente, as pequenas manchas que ficam após o uso, decompõe-se durante a próxima utilização do forno. Geralmente, as manchas desaparecem completamente com temperaturas superiores a 220ºC. A potência da auto-limpeza dos elementos catalíticos diminui com o tempo. Recomendamos substituir as placas catalíticas após alguns anos de utilização regular do forno.

Conselhos úteis

- Quando for assar uma carne com gordura, envolvê-la em uma folha de alumínio ou papel vegetal para evitar que a gordura suje as paredes internas do forno.
- Durante o preparo na grelha, colocar sempre a bandeja embaixo da grelha para recolher a gordura que sai da carne.



Limpeza da abóbada (alguns modelos)

Para facilitar a limpeza superior do forno, alguns modelos possuem um grelhador de infra-vermelhos dobrável.

- Antes de dobrar o grelhador, desligar o aparelho da fonte de alimentação elétrica tirando o fusível ou desligando o disjuntor.
- Espere a resistência esfriar totalmente caso contrário pode queimar-se.
- Nunca utilizar o grelhador na posição dobrada.

Antes de iniciar a limpeza, tirar a bandeja, as grelha e as guias. Depois puxe o grelhador em sua direção e puxe para baixo até que a barra que está presa na lateral fique solta (ver ilustração). Quando terminar a limpeza, voltar o grelhador no devido lugar seguindo o processo inverso; a barra transversal deve estar reinserida nos dois suportes laterais.

Acessórios

Lavar os acessórios (grelhas, bandejas) com água quente e detergente comum.

Filtro anti-gordura (em alguns modelos)

Lavar o filtro anti-gordura após cada utilização, com água quente, detergente e uma esponja macia. Pode ser lavado também nas máquinas de lavar louça.

Laterais de esmalte EcoClean (em alguns modelos).

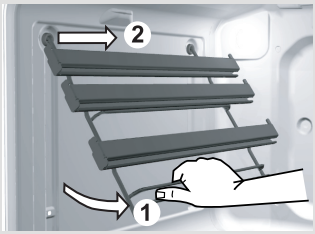
Após cada utilização, limpar as laterais removíveis do forno com uma esponja macia e água com detergente. Pode ser lavado na máquina de lavar louça.

Esmalte especial Ecoclean

A parte interna do forno, a moldura interior do forno, a bandeja e a bandeja multiuso, são revestidos de um esmalte especial chamado EcoClean, cuja superfície é lisa e resistente.
Este revestimento especial é ecológico e econômico e muito fácil de limpar a temperatura ambiente.

329397

Manutenção (de acordo com os modelos)



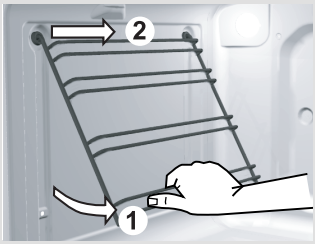
Desmontagem das guias telescópicas extensíveis

As guias telescópicas extensíveis são removíveis para facilitar a limpeza do forno.

- Puxar a grade por baixo, incliná-lo para o centro do forno e removê-los dos orifícios situados acima.
- Limpar a grade e as guias telescópicas apenas com detergente comum.
- As guias telescópicas não vão à máquina de lavar louça.

⚠ **Nunca lubrificar as guias telescópicas extensíveis.**

Após a limpeza, colocar as grades no devido lugar fazendo o processo inverso.



Removendo as guias e grades laterais.

A grade pode ser removida para facilitar a limpeza do forno;.

- Pegar na grade e puxar para baixo e incliná-la para centro do forno e desencaixá-lo dos orifícios situados acima.
- Limpar as grades apenas com detergente comum.
- Após limpeza, colocar as grades nos orifícios e puxá-la para baixo.

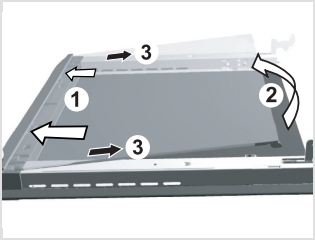


Figura 1

Desmontagem dos vidros da porta (apenas para as portas Premium todas em vidro)

Pode-se igualmente limpar a face interna dos vidros, mas primeiro é necessário tirá-los da porta.

- Tirar a porta do forno (ver o capítulo sobre a desmontagem e a remontagem da porta).
- Pegar no vidro pela parte inferior. Puxá-lo delicadamente para si, depois levantá-lo levemente – não muito – (de 10 mm no máximo) até o canto do suporte sair da fenda (figura 1).
- Tirar o vidro deslocando no sentido da seta 3 e tirar as proteções dos cantos.
- Para tirar o vidro do interior (apenas em alguns modelos), tirar os parafusos que se encontram no suporte do vidro e levanta-lo (figura 2). Tirar os suportes antes de limpar o vidro.
- Remontar a porta procedendo ao contrário.

Nota: inserir o vidro na ranhura e empurrá-lo para a frente (figura 3).

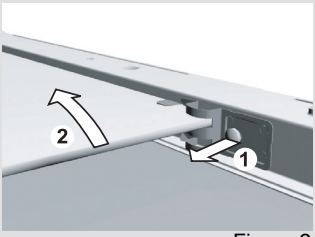


Figura 2

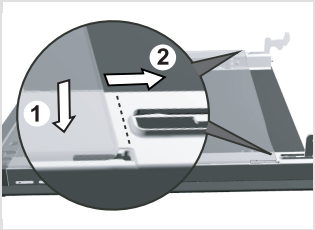
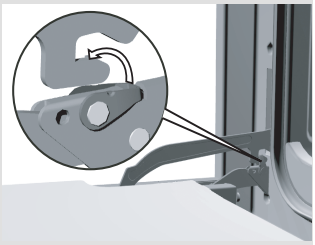
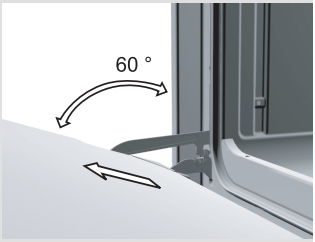


Figura 3

329997





Montagem e desmontagem da porta do forno com dobradiças

- Abrir completamente a porta. Colocar na posição vertical os clipes dos suportes inferiores das dobradiças situados em ambos os lados da porta e fixá-los ao suportes superiores.
- Fechar a porta até a metade (ver a ilustração) e removê-la puxando-a para em sua direção.
- Para voltar a porta no lugar, fazer o processo inverso. Colocar a porta na posição inclinada (num ângulo de 60º) e empurrá-la para forno inclinando-a na posição horizontal. Durante esta operação, verificar se os encaixes das duas dobradiças inferiores se encaixam corretamente na parte inferior do forno. Quando a porta estiver completamente aberta, remover os clipes superiores, voltá-los a posição horizontal.

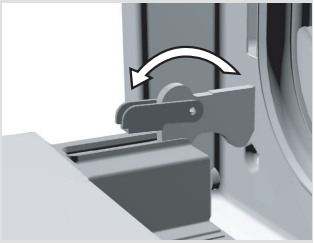


Figura 1

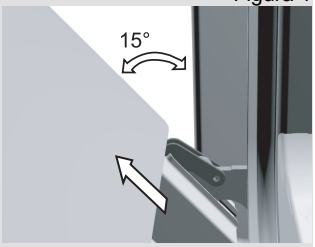


Figura 2

Montagem e desmontagem da porta do forno com uma dobradiça em um eixo

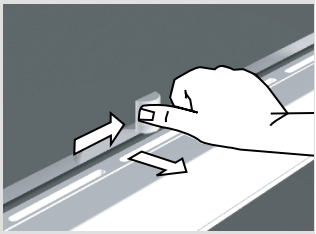
- Abrir completamente a porta do forno e puxe os clipes para frente (figura 1). Depois fechar lentamente a porta até que os clipes fiquem apoiados nos suportes. Quando a porta formar um ângulo de 15° em relação à posição fechada, levantá-la e desencaixá-la dos suportes das dobradiças (figura2).

- Para colocar a porta no devido lugar, fazer o processo inverso. Colocar a porta num ângulo de 15° em relação à posição fechada e encaixá-la nos suportes das dobradiças na parte frontal do aparelho empurrando as dobradiças para baixo e para a frente até deslizar nos seus suportes.
- Depois abrir completamente a porta e colocar os clipes na posição inicial. Abrir e fechar lentamente a porta para se fecha corretamente. Se não for o caso, verificar se as dobradiças estão bem encaixados.

Aviso:
Verifique sempre se os clipes das dobradiças estão encaixados corretamente em seus suportes. Caso contrário, a dobradiça que é acionada por uma mola pode desprender-se a qualquer momento durante a montagem ou desmontagem da porta. Riscos de ferimentos!

329397

Trava de segurança (em alguns modelos)



- A porta do forno está equipada por uma trava que impede a abertura enquanto o forno estiver em funcionamento. Para desbloquear, girar ligeiramente o manípulo para a direita com o polegar e puxar simultaneamente o puxador em sua direção.
- Quando fechar a porta do forno, o fecho volta a sua posição inicial automaticamente.

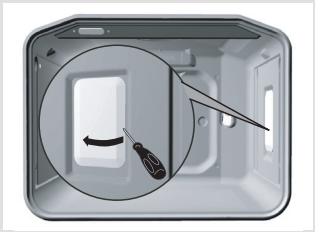
Observação: Se a trava for fornecida com o aparelho, fixá-la embaixo do painel de comandos segundo as instruções do manual de instalação junto à peça.

Substituição de algumas peças

Iluminação do forno

O soquete da lâmpada do forno está sob tensão. Risco de choque elétrico.

Antes de substituir uma lâmpada, desligar o forno e desligar a sua alimentação elétrica removendo o fusível ou fechando o disjuntor.



Lâmpadas do forno

As lâmpadas não são cobertas pela garantia por serem consumíveis.

- Retirar a tampa da lâmpada no sentido anti-horário, substituir a lâmpada e recolocar a tampa.

Garantia e reparação

Durante o período de garantia, todos os reparos devem ser feito através de técnicos autorizados pelo fabricante do equipamento.

Antes de começar a manutenção, o aparelho deve ser desligado da energia elétrica, retirando fusíveis, desligando o disjuntor, ou desligando o cabo de alimentação da tomada elétrica.

A manutenção efetuada por pessoas não qualificadas, podem provocar risco de choques-elétricos ou de curto-circuito, portanto, sempre faça a manutenção com o técnico autorizado no nosso serviço de pós-venda.

Em caso de falhas ou problemas com o funcionamento do equipamento, verifique abaixo algumas soluções para você mesmo solucionar sem a ajuda de um técnico.

Importante

As prestações do Serviço Pós-Venda realizadas durante o período de garantia serão faturadas se a disfunção for provocada por uma utilização incorreta do aparelho.
Guardar cuidadosamente este manual e mantê-lo ao seu alcance. Se vender o seu aparelho, entregá-lo ao seu novo proprietário.

As teclas não funcionam, a visualização fica parada.	• Desligar o forno da rede elétrica durante alguns minutos (tirar o fusível ou desligar o disjuntor), em seguida, ligar novamente o forno.
O fusível solta facilmente.	• Solicitar um eletricista.
A iluminação do forno não funciona.	• Substituir as lâmpadas seguindo as instruções do capítulo «Substituição de algumas peças».
O forno não aquece.	• A temperatura selecionada está correta? • A porta do forno está fechada?
O preparo de massas não é satisfatório.	• Retirou o filtro anti-gordura? • Seguiu as instruções do capítulo «preparo de massas»? • Seguiu rigorosamente as instruções que constam na tabela de preparo de preparo de massas?
O display de temperatura indica um defeito (F1, F2, etc.).	• Surgiu um erro a nível do módulo eletrônico. Parar o aparelho e depois desligar a alimentação elétrica removendo o fusível ou fechando o disjuntor. Depois conectar o forno novamente na energia elétrica e acertar o relógio.

Se os problemas presistirem, solicitar um técnico do nosso serviço pós-venda.
No entanto, a visita de um técnico é cobrada caso o problema do aparelho seja provacado pela ligação errada ou por uma má utilização. Neste caso, o custo da manutenção será cobrado do cliente.

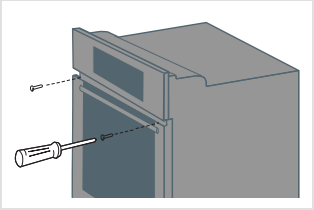
329397

Instruções de conexão e instalação

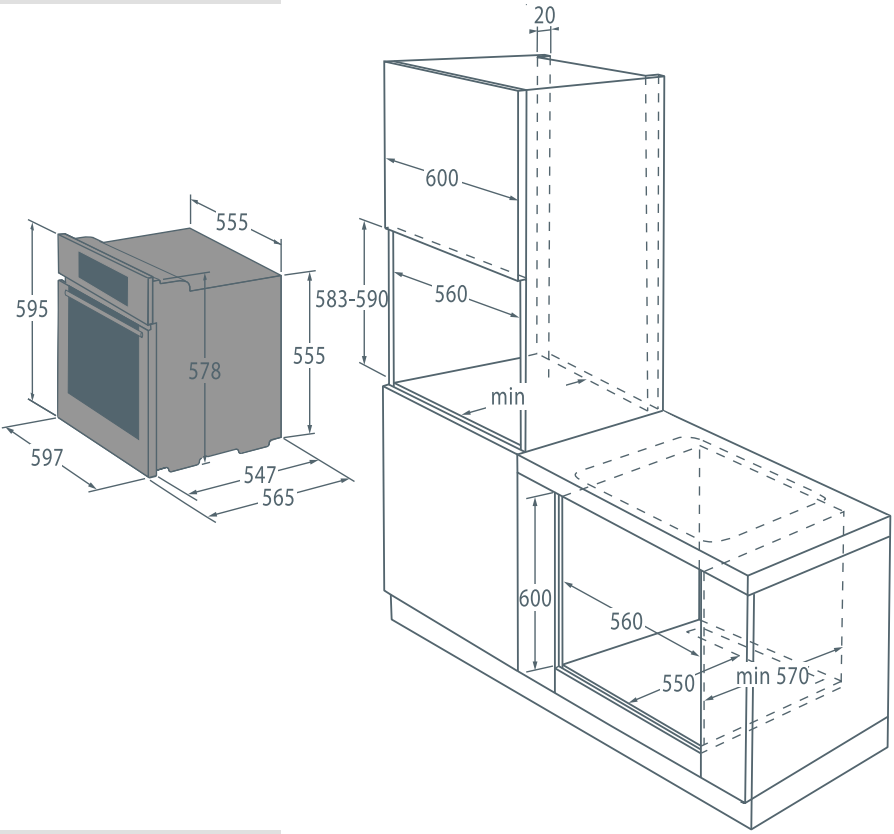
Instruções de segurança

- O embutimento e a ligação elétrica apenas devem ser realizados por um profissional qualificado.
- A instalação elétrica deve conter um elemento de corte omnipolar. A abertura entre os contatos deste corta-circuito deve ser de no mínimo 3 mm. Os fusíveis, disjuntores diferenciais e similares são recomendados para este efeito.
- O folheado, as colas ou os revestimentos em materiais sintéticos do móvel no qual o aparelho vai ser embutido devem ser termostáveis (resistentes a 100°C), caso contrário podem deformar-se.
- Manter os materiais de embalagem (películas de plástico, blocos de poliestireno, pregos) fora do alcance das crianças, pois existe um risco: as crianças podem engolir os pequenos objetos ou asfixiar-se com as folhas de plástico.

Instalação no nicho



- O móvel onde será instalado o forno, deve ser resistente ao calor de 100ºC, caso contrário, poderá provocar deformidade ou mudanças de cor no material.
- Antes de embutir o aparelho, é necessário retirar o painel traseiro do móvel de cozinha ou realizar um corte, de forma que toda a superfície traseira do forno fique livre para respiro.
- O nicho deve respeitar todas a dimensões indicadas na ilustração abaixo.
- O fundo do móvel deve ser menos profundo (530mm no máximo) do que os painéis laterais para permitir uma ventilação suficiente.
- Regularizar o nivel do aparelho.
- A caixa que suporta o forno deve estar fixa aos móveis adjacentes para garantir estabilidade.
- Empurrar o aparelho no móvel de forma que a fixação seja nos painéis laterais. Não apertar demais os parafusos não danificar os painéis do móvel ou o revestimento esmaltado do forno.

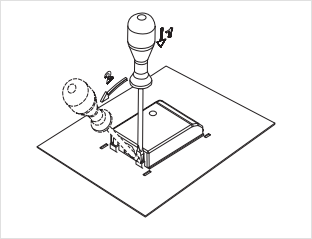


Ligação à rede elétrica

A ligação à rede deve ser realizada por um profissional qualificado. Uma ligação incorreta pode danificar o aparelho: neste caso a garantia não seria contemplada.

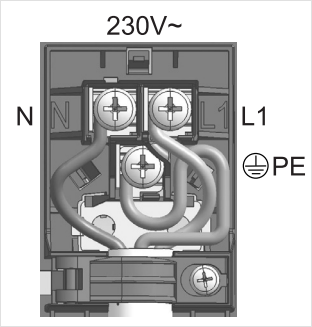
- O eletricista terá de verificar a tensão da residência com ajuda de instrumento de medida apropriado.
- As ligações elétricas deverão ser feitas em função da tensão da rede.
- Antes de iniciar a conexão elétrica, verificar se a tensão indicada corresponde à tensão real.
- O cabo de ligação deve ser de 1,50 m no mínimo de comprimento para que seja ligado antes de colocar o equipamento no nicho.
- O fio terra deve ser mais comprido que os outros, de forma a permanecer no devido lugar por mais tempo que o neutro e o fase.

329397



Procedimento

- Com uma chave de fenda, abrir a tampa da caixa de conexão situada na parte traseira do aparelho. Para isso, é necessário levantar os 2 clipes como indicado no desenho em cima da tampa da caixa.
- O cabo de alimentação deve ser inserido no dipositivo que libera a tensão. Se a tensão ainda não estiver instalada, instalá-lo de tal forma que ele fique preso na caixa de conexão



- Em seguida, conecte o aparelho de acordo com as instruções indicadas na figuras. Se a tensão da rede for diferente, a ponte de conexão deverá ser substutuida.
- Apertar firmemente o dispositivo de libereção de tensão e fechar a tampa.

Cores dos fios

L1, L2, L3 = fios fase sob tensão; geralmente são preto e castanho.

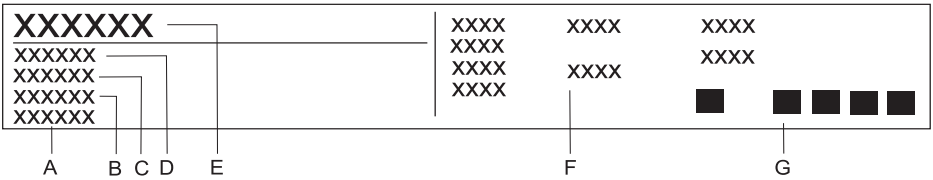
N = fio neutro, normalmente azul.

Verifique se o fio Neutro está ligado corretamente.

PE = fio terra; sempre amarelo e verde.

Características técnicas

Identificação



A Número de série
B Código
C Modelo
D Tipo
E Marca de fabrico
F Informações técnicas
G Menções de conformidade / símbolos

RESERVAMOS-NOS O DIREITO DE PROCEDER A MODIFICAÇÕES QUE NÃO TÊM NENHUMA INCIDÊNCIA SOBRE O FUNCIONAMENTO DO APARELHO.

329397